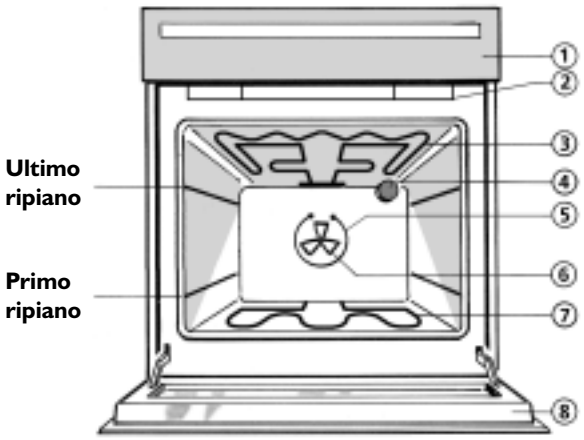
AKZ 447/04

IT

SCHEDA PRODOTTO



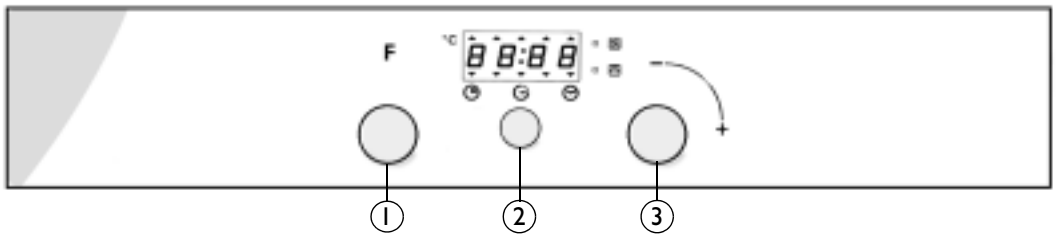
1. Pannello comandi
2. Ventola di raffreddamento (non visibile)
   Il funzionamento della ventola è legato al livello di temperatura raggiunto dal forno e può continuare, anche dopo lo spegnimento del forno, per alcuni minuti.
3. Resistenza superiore (può essere abbassata)
4. Lampada forno
5. Resistenza circolare (non visibile)
6. Ventola forno
7. Resistenza inferiore (non visibile)
8. Porta fredda del forno

ACCESSORI

Piastra dolci:

Griglia:

PANNELLO COMANDI



1. Manopola accensione/spegnimento - selezione funzioni
2. Tasto di conferma e selezione programma
3. Manopola modifica valori predefiniti (temperatura, tempo, livelli)

Tabella Funzioni Forno

Funzione	Temperatura preimpostata	Temperatura regolabile	Descrizione Funzione
- **Forno spento**	-	-	-
Lampada	-	-	• Accensione della lampada interna al forno.
DUAL 35°/60°	35C - 60C	-	• Per mantenere la temperatura costante all'interno del forno. • 35°C: per la lievitazione di pasta, pane e pizza. • 60°C: per tenere in caldo gli alimenti a cottura ultimata. • Si consiglia di utilizzare il primo ripiano.
STATICO	200C	50°C - 250°C	• Per cuocere carne, pesce e pollame su un ripiano. • Preriscaldare il forno alla temperatura di cottura desiderata e introdurre gli alimenti nel forno, quando tutti gli indicatori del termometro sono accesi. • Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo ripiano.
VENTILATO	175C	50°C - 250°C	• Per cuocere su max. 2 ripiani. • Se necessario, si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.
TERMOVENTILATO	160C	50°C - 250°C	• Per cuocere, senza preriscaldamento, su uno o più ripiani alimenti che richiedono la stessa temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci), senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
TURBOVENTILATO	160C	50°C - 250°C	• Per cuocere su un ripiano (ad es.: frutta, torte, timballi, verdure, pizza, pollame).
GRILL	3	-	• Per grigliare costate, spiedini, salsicce, gratinare verdure e per dorare il pane. • La funzione è regolata da diverse intensità di potenza (1 min. - 5 max.). • Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. • Durante la cottura la porta del forno può essere tenuta chiusa o leggermente aperta. • In caso di cottura della carne versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. • Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.
TURBOGRILL	3	-	• Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). • La funzione è regolata da diverse intensità di potenza (1 min. - 5 max.). • Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. • Durante la cottura la porta del forno può essere tenuta chiusa o leggermente aperta. • In caso di cottura di carne versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. • Si consiglia di girare la carne durante la cottura.
PIZZA/PANE	-	P1- 260°C P2- 220°C	• Per cuocere pizza, pane, focacce.

Whirlpool is a registered trade mark of Whirlpool USA
© Copyright Whirlpool Europe S.r.l. All rights reserved

TABELLE DI COTTURA

CIBI	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Livello Brunitura	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
CARNE Agnello, capretto, montone		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Arrosto (vitello, maiale, manzo) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Pollo, coniglio, anatra		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Tacchino (kg. 4-6) + livello 3 brunitura		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Oca (kg. 2)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
PESCE (INTERO) (1-2 kg) Orata, branzino, tonno, salmone, merluzzo		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
PESCE (IN TRANCI) (1 kg.) Pesce spada, tonno		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
VERDURE Peperoni e pomodori ripieni		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Patate al forno		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
DOLCI, PASTICCERIA, ECC. Torte a lievitazione		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Torte ripiene (al formaggio)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Crostata		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Strudel		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Biscotti		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Bignè		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

CIBI	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Livello Brunitura	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Torte salate		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Torte ripiene alla frutta per es. ananas, pesche		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Meringhe		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Soufflé		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

TABELLA DI COTTURA GRILL

CIBI	Funzione	Preriscal-damento	Ripiano (dal basso)	Livello di Potenza	Tempo di cottura (minuti)
Costate		X	4	5	35 - 45
Cotolette		X	4	5	30 - 40
Salsicce		X	3 - 4	5	30 - 40
Braciole		X	4	5	35 - 45
Pesce (tranci)		X	3 - 4	5	35 - 45
Cosce di pollo		X	3 - 4	5	40 - 50
Spiedini		X	3 - 4	5	40 - 50
Costine		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 pollo		X	3	5	45 - 55
1/2 pollo		X	3	5	45 - 55
Pollo intero		X	3	5	60 - 70
Arrosto (maiale, manzo)		X	2	5	60 - 70
Anatra		X	2	5	70 - 80
Cosciotto di agnello		X	3	5	70 - 80
Roast beef		X	3	5	50 - 60
Patate al forno		X	3	5	50 - 60
Pesce (orata, trota)		X	3	5	50 - 60

N.B.: per le cotture delle carni in Ventilato e Statico, si consiglia di aggiungere la funzione di Brunitura con livello da 1 a 3.
Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi.

IT

GUIDA ALL'USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Programmatore elettronico

① Manopola Accensione/Spegnimento - Selezione funzioni
② Tasto di conferma e selezione programma
③ Manopola modifica valori predefiniti (temperatura, tempo, livelli)

Display

Attivazione rapida del forno

Dopo aver collegato il forno per la prima volta alla rete elettrica, oppure dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, il display indica "StOP".

Per attivare il forno:

1. Ruotare la manopola ① sullo **"0"**.
2. Premere il tasto ②. Il display indica **"--:--".**

Selezione e modifica dell'orologio:

1. Premere il tasto ② tre volte.
2. Ruotare la manopola ② entro 15 secondi per fissare l'ora del giorno. Sul display lampeggia l'ora.
3. Premere il tasto ② oppure attendere 15 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Per modificare l'ora:
Premere due volte il tasto ② lampeggia sul display. Ripetere le operazioni sopra descritte.

Selezione funzione di cottura:

1. Ruotare la manopola ① sulla funzione scelta: sul display lampeggia la temperatura o il livello grill preimpostato.
2. Se tale valore é corretto, premere il tasto ② per confermare oppure attendere circa 10 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Per modificare la temperatura o il livello grill preimpostati:

1. Ruotare la manopola ③: sul display lampeggia la temperatura (o il livello grill quando la manopola ① é sulla selezione).
2. Premere il tasto ② per confermare oppure attendere circa 10 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Il forno entra in funzione circa 5 secondi dopo la conferma: sul display gli indicatori incremento temperatura si accendono in sequenza indicando sulla scala graduata **°C** l'incremento della temperatura.

N.B.:
I valori impostati possono essere modificati anche durante la cottura.
A cottura ultimata:
Spegnere il forno riportando la manopola ① sullo **"0"**. Sul display riappare l'ora del giorno.

Avvertenze:
Per annullare una qualsiasi selezione effettuata, ruotare la manopola ① sullo **"0"**.
Premendo per 5 secondi il tasto ② si disattiva il segnale acustico legato ai movimenti delle manopole e dei tasti.
La riattivazione avviene premendo di nuovo il tasto ② per 5 secondi. Per ragioni di sicurezza, dopo 4,30 ore di funzionamento continuo, il forno si spegne automaticamente (escluso le funzioni " " e).

Funzionamento del forno con l'utilizzo del programmatore elettronico

Selezione della durata di cottura:
La durata di cottura consente di far funzionare il forno (con qualsiasi funzione) per un tempo definito al termine del quale il forno si spegne automaticamente. Il tempo massimo della durata di cottura programmabile è di 3 ore e 59 minuti.

1. Impostare la funzione e la temperatura o il livello grill (vedi capitolo: "Attivazione rapida del forno" e "Selezione funzione di cottura").
2. Premere ripetutamente il tasto ②, l'indicatore lampeggia sul display e appare **"-0:00"**.

3. Ruotare la manopola ③ in senso orario: sul display lampeggia il tempo prescelto. La comparsa del trattino **"-"** indica che il tempo prescelto decresce sino al raggiungimento dello **"0"**.

4. Dopo 20 secondi dall'impostazione, in automatico, il forno inizia la cottura ed il display visualizza il tempo restante alla fine cottura.
   N.B.: Per visualizzare o modificare la temperatura precedentemente impostata ruotare di uno scatto la manopola ③. Per tornare a visualizzare la durata residua attendere 20 secondi, oppure premere il tasto ②.

Per utilizzare le funzioni speciali Extra doratura e Mantenimento Calore, consultare il capitolo "Funzioni speciali".

Per cambiare la temperatura o il livello grill impostati:
Ruotare la manopola ③ e confermare premendo il tasto ② oppure attendere circa 10 secondi per la conferma automatica dell'impostazione.

Comparsa di End sul display:
Allo scadere del tempo precedentemente impostato (fine cottura), End appare sul display ed entra in funzione un segnale acustico per una durata di 15 minuti ad intervalli. Il forno si spegne automaticamente e la lampada di illuminazione del forno rimane accesa per 25 min.

1. Premere il tasto ② per interrompere il segnale acustico.
2. Riportare la manopola ① sullo **"0"**. La lampada si spegne.

Sul display riappare l'ora del giorno.

Selezione dell'ora di fine cottura

Questa operazione consente di preimpostare l'ora di fine cottura. Il tempo massimo programmabile è di 23 ore e 59 minuti.

1. Impostare la funzione e la temperatura o il livello grill. Vedi capitolo: "Attivazione rapida del forno", paragrafo: "Selezione funzione di cottura".
2. Esempio sono le ore 10:00: premere il tasto (2), l'indicatore lampeggia sul display e appare **"- 0:00"**.
3. Impostare la durata di cottura del forno (es. 45 minuti) ruotando la manopola (3): sul display lampeggia il tempo impostato.
4. Premere il tasto (2) per confermare la selezione dell'impostazione (es.45 minuti): l'indicatore lampeggia e il display indica l'ora del giorno più il tempo di cottura (es.: ore 10:00 + 45 minuti = ore 10:45).
5. Scegliere l'ora in cui si desidera che la cottura sia conclusa, ruotando la manopola (3) (es.: ore 12.30).
6. Premere ripetutamente il tasto (2) finché riappare l'ora del giorno (ore 10:00), oppure attendere circa 20 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Il forno entrerà automaticamente in funzione all'ora di fine cottura meno la durata di cottura (es. ore 11:45): sul display si accendono.

Per verificare la temperatura o il livello grill impostati, ruotare la manopola (3) di un solo scatto.

Per verificare o modificare sia il tempo di cottura (es.: 45 min.) che l'ora di fine cottura (es.: 12:30) premere il tasto (2).

Funzioni speciali: (Extra doratura e Mantenimento Calore)

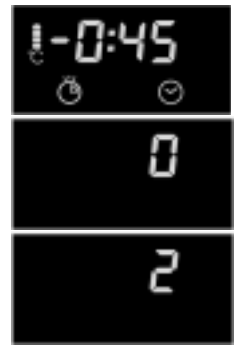
Queste funzioni sono disponibili soltanto con la selezione della durata di cottura o dell'ora di fine cottura.
E' possibile selezionare le due funzioni speciali contemporaneamente oppure singolarmente.

Extra doratura

Questa funzione permette di dorare gli alimenti (ad es.: arrosto) durante la cottura. È possibile scegliere fra i livelli **1-2-3**, dove la cifra **1** rappresenta la doratura minima e il **3** quella massima.
Questa funzione può essere selezionata solo in combinazione con le funzioni .

Selezione della funzione speciale Extra doratura :

1. Impostare il tempo di cottura o l'ora di fine cottura. Vedere "Attivazione rapida del forno" e "Selezione funzione di cottura".
2. Premere ripetutamente il tasto (2) finché il simbolo lampeggia sul display e appare uno **"0"**.
3. Ruotare la manopola (3) per scegliere il livello di doratura del cibo: **1, 2 o 3**.
4. Premere il tasto (2) due volte oppure attendere 20 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.



Mantenimento Calore

Questa funzione permette di mantenere la temperatura a 60°C alla fine di una cottura con funzionamento automatico del forno.
La funzione "Mantenimento Calore" può essere selezionata soltanto in combinazione con le funzioni .

Selezione della funzione speciale Mantenimento Calore :

1. Impostare il tempo di cottura o l'ora di fine cottura. Vedere capitolo: "Attivazione rapida del forno" e "Selezione funzione di cottura"
2. Premere ripetutamente il tasto (2), il simbolo lampeggia sul display e appare la scritta **"-- C"**.
3. Ruotare la manopola (3) su **"60C"**.
4. Premere il tasto (2) oppure attendere 20 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato solo a forno non in uso e permette l'impostazione di un tempo massimo di 3 ore e 59 minuti.

Per impostare il contaminuti:

1. Mantenere la manopola (1) sullo **"0"**. Sul display appare l'ora del giorno.
2. Premere il tasto (2), il simbolo lampeggia sul display.
3. Ruotare la manopola (3) in senso orario. Sul display lampeggia il tempo impostato. La comparsa del trattino **"-"** indica che il tempo prescelto decresce sino al raggiungimento dello **"0"**.
4. Premere il tasto (2) oppure attendere circa 20 secondi per avere la conferma automatica dell'impostazione.

Allo scadere del tempo impostato:
Entra in funzione un segnale acustico e sul display appare End.
Premere il tasto (2): il segnale acustico si interrompe. Sul display riappare l'ora del giorno.